

Highlight

The Frankincense trail

اللبنان على مر العصور
والأزمان

Article & photography Tony Walsh

Sitting in the famously fragrant souq in the town of Salalah, Oman, Suhail Baabood has one of the oldest professions in the world, selling Frankincense.



Frankincense would have been the original cash crop if cash had been invented 3,500 years ago; but in those days it was a crop of barter, royal gifts or the spoils of war. Suhail's predecessor's client-list reads like a Who's Who of the Ancient World – around 1500 BC Queen Hatshepsut is shown in her Temple in Luxor leading an expedition bringing 31 Frankincense plants

men who use Frankincense to welcome guests, or tourists buying into a living piece of ancient history.

Apart from the sheer time span that is behind the trade, perhaps the most surprising thing about Frankincense is that it does actually exist. In 430 BC Herodotus wrote, 'The trees which bear the Frankincense are guarded by winged serpents, small in size,

almost 1800 years ago. 'The Frankincense country, mountainous and forbidding, wrapped in thick clouds and fog...' An improbable description of Arabia, given the fame of Arabia's arid deserts, but for a stretch of mountains near Salalah, in the south of Oman, it's quite accurate. These mountains, stretching along the coast of southern Oman, form a barrier to the

Several small pieces of Frankincense are placed on top of smouldering material, in the Megmer. The result is that the Frankincense itself smoulders and gives off its fragrant smoke.

to Egypt; Alexander the Great famously gave Leonidas, his childhood tutor, five hundred talent's weight of Frankincense in 332 BC to demonstrate his mastery of the region; while the Emperor Nero burned the equivalent of the whole annual Frankincense production of Arabia (estimated to be at least 3000 tonnes) to mark the funeral of his wife Poppaea in 65 BC.

Today, very much a cash business, Suhail negotiates with all his clients before the money and Frankincense changes hands. His buyers are housewives stocking up on supplies to use as fragrances in their homes,

and of varied colours, where vast numbers hang about every tree.' The fact that the ancient world believed that the Phoenix lived in Arabia, feeding on Frankincense and using the wood from the tree to make its funeral pyre every 500 years, was presumably too commonplace for Herodotus to have taken the time to include it in his histories. With such legendary partners, Frankincense seems much like a legend itself.

An early description by an unknown Greek ship's captain in his book, Periplus of the Erythraean Sea, about the location of Frankincense is as true today as it was

moisture-laden winds of the summer's southwest monsoon, which blow across the Arabian Sea. As the wind rises over the mountains, the slight drop in temperature is sufficient to create great banks of cloud and mist. From mid June to mid September the region assumes the appearance of a leaden grey autumn in England, the damp clinging to every standing object - be it plant, animal or man. The result is not only a luxuriant growth of vegetation but more remarkably a summer temperature that is similar to that during winter - around 25°C compared to a sizzling 50°C only a 100 →

السائل لمدة أسبوع على الشجيرة حتى يجف، ومن ثم يتم تجميعه وتعبئته وتصنيفه إلى درجات حسب الجودة. ففي الصين مثلاً هناك ١٢ درجة مختلفة من الجودة أما في عمان فهناك حالياً، أربع درجات لتصنيف اللبان حسب الجودة: التيكى (يستخدم للأغراض الطبية)؛ الهوقاري (وهو أجود أنواع اللبان)؛ النجدي (متوسط الجودة) والشاهازي (وهو من الأنواع متدنية الجودة).

إضافة لما يتميز به من تاريخ عريق، فإن اللبان يتمتع بنفس القدر من الأهمية في الحاضر، ربما الاستخدام الطبيعي

قدم أحد البحارة المغمورين من الإغريق القدماء، منذ ما يقارب ١٨٠٠ سنة مضت، وصفاً لمواقع إنتاج اللبان تتطابق بشكل كبير مع ما هو عليه الحال اليوم حيث قال: إن بلاد اللبان هي أرض جبلية تلفها طبقات سمكية من السحب والضباب. وهو وصف يتطابق تماماً على الشريط الجبلي الممتد بالقرب من مدينة صلالة بجنوب عمان. هذه المنطقة التي يشبه خريفها إلى حد بعيد خريف إنجلترا الضبابي لم توفر المناخ المثالي لنمو وتوفر حياة نباتية غنية فحسب ولكنها وجدت كذلك، مناخاً صيفياً تميز بدرجة حرارة تعادل تلك التي تسود خلال فصل الشتاء - حوالي ٢٥ درجة سنتيغريت فيما تبلغ درجة الحرارة على بعد ١٠٠ كيلومتر فقط داخل الصحراء ٥٠ درجة.

شجرة اللبان ليست من الشجيرات التي تألف الرطوبة، فأكثر المواقع مناسبة لها هي الوديان الجافة عند الحواف الجبلية المتاخمة للصحراء حيث لا تزال آثار البرودة الفاجمة عن الرياح الموسمية تترك بصماتها. هذه الأودية هي بمثابة الستارة الخلفية الواقية لتلك الشجيرات التي تبدو أغصانها، بأزهارها الصغيرة المرهفة الرقيقة، وكأنها تنمو مباشرة من جذورها. من المدهش أن تكون كل تلك القصص الخرافية التي نسجت حول اللبان كان مصدرها تلك الحبيبات الصحيرية البلورية التي يتدرج لونها من اللون البني الأسمر إلى اللون الأبيض الحليبي الشفاف. إن حبيبات اللبان تلك هي في حقيقة الأمر ذلك السائل الأبيض الذي تفرزه شجيرة اللبان والذي يتم تجميعه لأغراض تجارية، عن طريق إحداث جروح في مواضع معينة من تلك الشجيرات. وأفضل أوقات لتجميع المحصول تكون عندما يبلغ الصيف ذروته حيث تزداد كمية أنسياب السائل، و يترك

يمارس سهيل عيود، بمتجره بسوق العطاراة الذائع الصيت بمدينة صلالة العمانية. مهنة بيع اللبان وهي مهنة من أقدم وأعرق المهن عبر العصور والأزمان. كان من الممكن أن يتوأ اللبان بجدارة بالمرتبة الأولى كمحصول نقدي أساسي منذ ٣٥٠٠ سنة لو أنه قد تم اختراع النقد في ذلك الحين. غير أنه كان في تلك الأيام، بمثابة السلعة المفضلة والأكثر قبولاً في المقايضات وهدايا الملوك وأثنتها مغمناً في الحروب. فالملكة حتشبسوت تظهر في ضريحها بمدينة الأقصر وهي تقود، في حوالي العام ١٥٠٠ قبل الميلاد، حملة لجلب ٣١ غرسة من شجيرات اللبان إلى مصر؛ أما الاسكندر الأكبر فيهيده معلمه الشهير/ليونيداس ما زنته خمسمائة طالين من اللبان، في العام ٣٣٢ قبل الميلاد، لتعبير عن سيطرته وسيادته على المنطقة؛ بينما أحرق الإمبراطور نيرو ما يعادل إنتاج الجزيرة العربية لمدة عام كامل من اللبان (يقدر ب ٣٠٠٠ طن تقريباً) خلال مراسم تشييع جنازة زوجته بويابا التي توفيت في العام ٦٥ قبل الميلاد. أما اليوم فقد أصبح بيع اللبان من المهن والأعمال التجارية الناجحة التي يمتنها سهيل، كما هو الحال بالنسبة لنظرائه من التجار. يستقبل سهيل يومياً، العديد من زبائنه من ربات البيوت اللاتي يأتين إلى متجره لشراء كميات وافرة من هذه السلعة لاستخدامها في تعطير منازلهن كما يستخدمه الرجال لاستقبال ضيوفهم أو يشتريه السائحون باعتباره من السلع النابضة بالحياة التي تذكرهم بعق التاريخ القديم. ويصرف النظر عن رحلتها الطويلة عبر العصور، فإنه من المدهش والمثير حقاً أن تواصل شجيرة اللبان حضورها القوي وتميزها الفريد حتى الآن. فقد كتب هيرودوتس في مذكراته عام ٤٣٠ قبل الميلاد عن شجرة اللبان قائلاً: الأشجار التي تحمل اللبان تحرسها لغايبين ذات أجنحة صغيرة ومتنوعة الألوان حيث تتعلق أعداد كبيرة منها على أغصان كل شجيرة من تلك الشجيرات. وقد تضمنت الأساطير القديمة قصصاً عن طائر العنقاء الذي كان يتواجد بالجزيرة العربية يقتات على اللبان ويستخدم أخشابها في إحراق جثته مرة كل ٥٠٠ عام. وبهذه القصص الأسطورية أصبح اللبان يبدو وكأنه أسطورة في حد ذاته.



kilometres away in the desert.

The Frankincense tree (*Boswellia Sacra*) is not a moisture-loving plant. Its preferred location is in the dry wadis (valleys) on the desert side of the mountains where the cooling effects of the monsoon winds can still be felt but their moisture has been sucked dry by the desert climate.

These wadis lend a dramatic backdrop to the Frankincense tree which, rather than a trunk, has the branches seemingly growing out directly from the roots. Older trees have thin papery bark hanging from them which create a delightful rustle in a breeze, their leaves a dark olive green contrasting with the rich ochre where the under-bark has been exposed, its small, delicate flowers growing from the end of a branch.

For all the legends woven around Frankincense it is a surprisingly non-descript material, small pebble-sized pieces in a range of shades between brown and an almost translucent milky white. In fact the Arabic name for Frankincense, *Luban*, refers to that pale milky white colour that is the sign of the finest quality of Frankincense.

These pieces are in fact the sap of the Frankincense tree. The sap exudes from the tree naturally, but for commercial collection the tree is cut so that the incision reaches just below the bark, where experience suggests that there will be a good flow of sap. The best period for harvesting Frankincense is during the peak of summer

when the sap flows more readily. Often the initial harvest in a year from any given tree will not be as good as the second harvest and this is reflected in the classification of the product. Following the incision made into the tree the Frankincense sap is allowed to flow and left drying on the tree for up to a week. It is then scraped off and packed into sacks for transportation – either being graded soon afterwards or sold on an 'as is' basis and graded by the buyer.

As with most natural products, Frankincense does vary in its quality. The Chinese recorded 13 different qualities in their trade during medieval times. However, today there are four principal differentiations in quality that are commercially observed in Oman today; Thiki (used for medicinal purposes), Hougari (the best - up to the size of a Brazil nut and of a creamy slightly transparent colour), Nejdī (medium grade) and Shahazi (lower grade).

Hand in hand with its remarkable history, Frankincense has an equally interesting present. Perhaps its most prosaic use is as an air fragrance. A piece of material that smoulders rather than burns is placed in a special container, an incense burner, known in Oman as a Megmer. Several small pieces of Frankincense are placed on top of the smouldering material. The result is that the Frankincense itself smoulders and gives off its fragrant smoke.

Burning Frankincense is an important part of

providing a warm welcome to a visitor. If a Megmer is proffered towards a male guest he will waft the smoke towards his beard and allow it to fragrance his hair and head cloth; female guests make similar use of the smoke. Many houses have an open pyramid-shaped object made from wooden sticks; this simple object allows Frankincense to perfume clothes. A Megmer is placed inside the pyramid and the clothes when draped around it will become infused with the fragrance.

As a medicine, Frankincense was included in the official government Pharmacopeia of India in 1868; to treat bronchitis and laryngitis and as a paste to treat skin problems including boils and ulcers. Frankincense was additionally thought to strengthen the gums around teeth. If swallowed, Frankincense was also believed to improve digestion.

A more surprising use of Frankincense was for kohl administered by both men and women. The smoke from the burning Frankincense was purposely allowed to collect inside an upturned container. The resulting soot was used to outline the eye; this was believed to improve eyesight and also to act as a protection against infection.

Who knows what the next 3,500 years will bring but hopefully in the extraordinary wadis of southern Oman, men will still be harvesting Frankincense and transporting it to Suhail's descendants for sale in the future, in the fragrant souq of Salalah. o



The tree grows in the dry wadis on the desert side of the mountains, where the cooling effects of the monsoon winds can still be felt but their moisture has been sucked dry by the desert climate.



والمعتاد للبان يتمثل في استخدامه كمعطر للهواء. يتم وضع مادة تحترق دون إحداث لهب في محرقة بخور تُسمى في عمان بـ المجر ثم توضع حبيبات اللبان من فوقها فيحترق اللبان مصدراً دخاناً معطراً.

حرق بخور اللبان هو من العادات المتأصلة لدى الشعوب العربية وعلى الخصوص لدى سكان دول الخليج العربية وهي تعبر عن مدى الترحيب وحرارة الاستقبال الذي يستقبل به الضيف. وإذا ما قُدّم المجر للضيف من الرجال فإنه يقوم بتوجيه دخان البخور نحوه وجذبه بيده نحو لحيته لتعطير شعرها وغطاء رأسه برائحته الطيبة الزكية كما أن النساء يقمن بعمل الشيء ذاته. يوجد لدى العديد من الأسر جهاز هرمي خاص مصنوع من الخشب يستخدم في تعطير الملابس ببخور اللبان.

أما من الناحية الطبية فقد تم اعتماد اللبان من قبل الحكومة الهندية منذ العام ١٨٦٨م، كمادة صيدلانية لعلاج العديد من الأمراض بما في ذلك التهابات الشعب الهوائية، التهاب الحنجرة، التهابات الجلدية بما فيها الحروق والتقرحات... الخ. إضافة لذلك فقد عُرف اللبان بأنه من المواد التي تقوي الذاكرة أما إذا ما أُبتلع فإنه يساعد في تحسين عملية الهضم.

من الاستخدامات المدهشة الأخرى للبان أنه يستخدم ككحل لدى الجنسين حيث من المعتقد أنه يساعد على تحسين قوة البصر ويبقي العيون من الالتهاب.

لا أحد يستطيع التنبؤ بما سيحدث بعد مضي ٣٥٠٠ سنة أخرى من الآن، غير أنه من المأمول أن يظل العمانيون يزرعون اللبان ويحصونه من تلك الأودية الرائعة المدهشة بجنوب عمان، وينقلونه لأحفاد سهيل ليبيعه في سوق العطاراة بمدينة صلالة العريقة.